

“PUNTO ZERO” CELEBRA LE FESTIVITÀ CON UN DOPPIO MENÙ PER NATALE E CAPODANNO

23 Dicembre 2021



L'AQUILA – È tempo di feste in casa “Punto Zero”. Al numero 7 di Via Leosini, nel cuore del centro storico dell'Aquila, il ristorante del giovane chef **Gianluca Tazzi** è pronto a celebrare le sue prime festività con un doppio menù realizzato con gusto per Natale e il nuovo anno, in un connubio di tradizione e fantasia che è il marchio di fabbrica.

L'offerta per il pranzo di Natale propone antipasti di culatello con crema di cavolfiore e la classica coratella accompagnata da carciofi e salsa agrodolce, per poi proseguire con gustosi primi piatti a base di gnocchi al ragù con scaglie di grana e salsiccia di fegato e fagottelli di agnello con radicchio in doppia consistenza. Il secondo è affidato allo scamone d'agnello,

accompagnato da un tortino di patate e cicoria, per poi concludere il pasto con spuma calda al panettone, crumble e nocciole caramellate. Ogni due commensali, una bottiglia di vino da scegliere tra Fonte Venna di Feuduccio, Montepulciano o Pecorino.

Diversi ingredienti, stessa ricca offerta anche per il veglione di Capodanno, con entree a base di zucca, antipasti con arrostito di maiale e roastbeef di cervo, gnocchi pecorino, carciofi e liquirizia e fagottelli di guancia con demi-glace al tartufo per i primi piatti e la coscia di faraona con cicoria e salsa di melograno come secondo. Un dessert di pere al Montepulciano e dolcetti natalizi completano il menù di fine anno, che include bevande e una bottiglia di Feuduccio Fonte Venna ogni due persone.

Per informazioni e prenotazioni, chiamare il numero 379-2779966.





pubbliredazionale